WINIARSTWO DOMOWE

MIESIĘCZNIK ILUSTROWANY,

POŚWIĘCONY KRZEWIENIU PRZEMYSŁU WINIARSKIEGO W KRAJU.

Pod redakcją WŁADYSŁAWA CIESIELSKIEGO.

Nr. 4. || Łódź, dnia 1 grudnia 1925 r. || **ROK I.**

Przedpłata roczna z przesyłką pocztową **Zł. 12**
kwartalnie **Zł. 3.**

Ogłoszenia: cała strona **Zł. 40,** pół strony **Zł. 20,** ćwierć strony **Zł. 15.** Dla stałych klijentów—rabat.

Rękopisów nie zwraca się. Przedruk rozpraw dozwolony za podaniem źródła. Prace niezastrzeżone uważane są za bezpłatne.

Adres wydawnictwa: **Łódź, ul. Sienkiewicza 4, mieszk. 9.**
Godziny redakcyjne od 1—3 po południu.

TREŚĆ ZESZYTU:

Wyrabiajmy wina dla siebie—w domu i dla swoich—w kraju!

OD REDAKCJI.

Wszystkim Odbiorcom naszego pisma, a w szczególności Doktorowej Marzyńskiej w Łodzi, Paniom: Iwanickiej w Miastkowie, Hemplowej w Chęcinach, Siwikowej w Sosnowcu, Styszyńskiej w Nowym-Mieście, Doktorowi Tarnawskiemu w Kosowie, Henrykowi Makowskiemu, Kujawska Wytwórnia Win w Kruszwicy, Inż. Trąbczyńskiemu w Łodzi, Spółce Akc. „Pomowin" na Pomorzu (Chełmża), Ks. Heesemu w Szembruku, Ryszardowi Pfeiffrowi w Łodzi, Dyr. Sokorskiemu w Łomży, p. Reuttowi w Ciechanowie, Hipolitowi Ciesielskiemu w Łodzi, i wielu, wielu innym, którzy okazali nam tyle sympatji i słów zachęty do pracy nad popularyzacją ideji wskrzeszenia winiarstwa polskiego, zasyłamy serdeczne życzenia Wesołych Świąt Narodzenia Pańskiego i pomyślnego—pod każdym względem—zakończenia Roku Starego.

Uzdolnienie winiarza pod względem wyrobienia zmysłów powonienia, smaku i wzroku.

Wyrobienie zmysłów smaku, powonienia i wzroku w kierunku dla winiarza pożądanym, jest jednym z najgłówniejszych zadań wykształcenia praktycznego. Żadna analiza chemiczna nie objaśni nas, przy próbie wina, o jego dobroci, tak dokładnie, jak wyrobione zmysły nasze. Istnienie w winach pewnych aromatów, na szlachetność napoju wpływających, możemy wykryć tylko powonieniem, językiem i podniebieniem, gdyż **nauka nie zna jeszcze sposobów wykazania tych ciał szczegółowo i wie tylko, że w winie istnieją.** Nieustanne zaś ćwiczenie w jednym kierunku danych organów, doprowadza do należytej wprawy i możności odróżnienia szlachetnego napoju od kiepskiego wina lub nędznego falsyfikatu. **Dla winiarza niema patentów nawet w najlepszych akademjach.** Jeśli nie posiada zdrowych i wyrobionych zmysłów w odnośnym kierunku, będzie zawsze partaczem, choćbyśmy go opatrzyli świetnym dyplomem z dziedziny studjów uniwersyteckich, lub prowadzenia mozolnych doświadczeń naukowych i analiz chemicznych.

Wyrobienie się winiarza w kierunku dobrego znawstwa win polega na perjodycznem próbowaniu oryginalnych dobrych napojów i porównawczych ocenach. Praktyka dowiodła, że **winiarz, czy winosz, który raz w życiu zakosztował oryginalnego, dobrego napoju, choćby mu po latach całych podano tego samego gatunku napój fałszowany, pozna się na nim natychmiast.** Wprawa jednak w ocenie win, zależną jest wielce od materjału, jaki mamy do dyspozycji. W krajach winodajnych posiadają winiarze tylko — że się tak wyrazimy — miejscowe uzdolnienie w rozróżnianiu win, ergo potrafią rozróżniać i oceniać własności win swojskich, krajowych. Są to rezultaty wyrobienia zmysłów według jednego wzoru, który ich nieustannie otacza i każdego roku powraca. Taki winiarz chwali i zachwyca się winami swojego wyrobu i swojego kraju. Podajmy mu do oceny choćby najle-

pszego gatunku wino obce, skrzywi się zawsze i smak ganić będzie dla tego, że ów smak nie będzie drażnił jego języka i powonienia w wyrobionym u niego kierunku.

Lokalnie wyrobiony smak posiadają nawet tacy winiarze (kiprowie), którzy w wielkich miastach danego kraju pracują. Tam, choć gromadzą się wina z różnych stron kraju, lecz obcych win najczęściej niema, lub bywają rzadkością. Do najlepszych zaliczają się tacy winiarze, którzy mają wyrobiony smak „wszechświatowy“. W kraju naszym takich właśnie winiarzy posiadamy, niestety—żydków. Warszawa nastręcza wielką do takiego wyrobienia smaku sposobność, gdyż składy warszawskie—w przeciwieństwie do olbrzymich składów zagranicą, zapełnionych najczęściej jednym lub paroma asortymentami win — posiadają reprezentantów win z całego świata. Widzimy tutaj wszelkich gatunków węgierskie, białe i czerwone francuskie, ogniste hiszpańskie i portugalskie, greckie, afrykańskie, reńskie i bogi wiedzą jakich jeszcze gatunków. Bodaj w żadnej stolicy wielkopaństwowej nie spotkamy takiej rozmaitości gatunków win, jaką u siebie posiadamy. To też warszawski żydek pod względem zdolności fałszowania win jest geniuszem wobec zagranicznego kolegi. Podczas gdy tamten potrafi zaledwie swe własne wino zagallizować i następnie lurę taką doprowadzić do punktu możliwości puszczenia w kurs z jakim-takim smakiem i aromatem, warszawski żydek, z całą łatwością, przy pomocy wody, spirytusu, oleju winnego, rodzynków i eterów, sprokuruje nam taki „tokaj“, że niejednokrotnie oszwabi dobrego znawcę, któren łapie się na lep i na oszustwie poznaje się dopiero po przebytym bólu głowy. Do takiej zdolności doszli nasi żydkowie drogą możności próbowania i oceny różnych gatunków win, które u nich wyrobiły wszechstronnie zmysły smaku i powonienia. Tak też i polscy wytwórcy win postępować muszą. Drogą próby win przy każdej nadarzonej sposobności i to **głównie win starych, oryginalnych,** należy wyrabiać sobie smak i **ustalać ów smak na języku na zawsze.** Nie każdy winiarz będzie to mógł czynić, lecz ci, którzy do tego sposobność mieć będą, powinni z niej skwapliwie korzystać.

Napoje i pokarmy wpływają rozmaicie na nasze zmysły smaku i stawiają nas w pewnej od siebie zależności. Jeśli

wino próbować będziemy po spożyciu kwasów, wyda się ono słodszym, niż jest w rzeczywistości. Po słodkich potrawach i napojach próbowane wino—wyda się kwaśniejszym; po korzennych—lepszym zawsze, niż jest w rzeczywistości. Dla tego przy próbach należy każdy gatunek wina brać oddzielnie; oddzielnym **czystym** kieliszkiem próbować i każdy raz usta przepłukać wodą lub przejeść kawałkiem bułki, której trzeba używać przy próbach przez cały czas w tym samym gatunku. Co do wzroku, to badanie wina oczami jest nieodzownym wstępnym przygotowaniem dla powonienia i smaku. Po kolorze, jego klarowności, gęstości i t.p. poznajemy zalety, wady i choroby wina, które ostatecznie nos i podniebienie odkrywa. Zatem oko wspiera i naprowadza nos i podniebienie na różne dodatnie lub ujemne strony próbowanego napoju. **Trzy więc te zmysły, po należytym wyrobieniu, wyrokują zwykle nieomylnie** o dobroci wina i rzadko się wówczas zdarza, aby sąd był błędny.

Fałszerstwa, dokonanego środkami w skład wina wchodzącymi, żadna analiza chemiczna nie wykryje nigdy. Czyż bo jest możliwym odkryć w winie dodatek wody i cukru krystalicznego, kiedy te dwa składniki w każdym naturalnym winie się znajdują? Jakim sposobem wykaże chemik dolanie kartoflanki do wina, kiedy w każdym winie alkohol być musi, gdyż bez alkoholu, wino nie będzie winem? Czem możemy udowodnić winiarzowi dodatek ekstraktu rodzynkowego, kiedy rodzynek jest winną jagodą, której zawartość stanowi główny materjał na wino?

Za to doświadczony winiarz za pomocą swych zmysłów momentalnie wyczuję wodę i powie nam, że wino jest „czcze“, lub cukier dodany i nazwie je „mdławym“, albo wreszcie dodany „monopol“ i — skrzywiwszy się — określi, iż wino „fuzlem śmierdzi“.

Z powyższego widzimy, że jakkolwiek winiarz nie potrzebuje być chemikiem, jednakże—aby zostać dobrym, wytrawnym znawcą win—musi przebyć długą i mozolną drogę doświadczeń, które są również pewnego rodzaju nauką. W końcu, musimy zwrócić uwagę czytelników na pewną kategorję uprzedzonych

winoszów, których pseudo-znawcami nazwać pozwolimy sobie. O takich mądrych panach pisał już w pracach swych nieżyjący ś. p. prof. dr. Teofil Ciesielski. Są to panowie, którzy z racji tego, iż u jakiegoś Mośka, Naftuły, czy innego Joska od czasu do czasu butelczynę nędznej fałszowanej lury spijają, uważają się za wyrocznię pod względem znawstwa win. Dr. Ciesielski w pracach swych opisywał komiczne zdarzenia z wystaw bartniczych i winiarskich, na których członków „komisji dla oceny eksponatów“ łapał w dowcipny sposób na nieuctwie pod względem znawstwa win i—rozumie się—zawstydzał ich i ośmieszał. Również i my miewaliśmy podobne wypadki w czasie przyjęć gości u siebie, gdyż często się zdarzało, iż ten lub ów gość—chcąc zaimponować—kręcił nosem na butelki z dobrym winem owocowym domowego przygotowania i wolał zapijać się kiepską lurą żydowską, podaną mu w okurzonej butelce. Łapaliśmy też często takich „gogów“ na ich znawstwie tym sposobem, iż domowe wina przelewaliśmy do kurzonych butelek z etykietami win zagranicznych. Wówczas pijący nie dość miewali słów dla pochwały „węgrzyna“, „madery“ i t. p. win, podanych na stół.

„Co oryginalne, to oryginalne—panie tego, zawsze inaczej smakuje jak najlepsze owocowe“. Niestety przykre zwykle bywało rozczarowanie i wstyd, gdy z ironją odkrywaliśmy przed takimi uprzedzonymi jegomościami nasz podstęp i na jaw wobec towarzystwa wyłaziła ich głupota, pyszałkowatość i niewłaściwe uprzedzenie do win krajowych. Podobne uprzedzenia każdy winiarz polski zwalczać powinien z całą energją i stanowczością, a te osoby, które uparcie twierdzą, iż wina krajowe dobre nie wytrzymują krytyki wobec zagranicznych, wyżej podanymi sposobami należy zawstydzać i ujawniać ich nieuctwo, zarozumiałość i dyletantyzm pod względem znawstwa win. Z drugiej strony, owocowiniarze baczyć powinni, aby na rynki wypuszczać tylko czyste i dobre wina, dostatecznie odleżałe, a głównie, aby jaknajmniej pachniały chemikaljami. Tylko dobrym towarem klijentelę zjednać sobie można. Stara to maksyma i tej też młodemu winiarstwu polskiemu trzymać się radzimy.

Naczynia drewniane w winiarstwie.

Sprawa naczyń do zlewania win jest w gospodarstwie piwnicznym tak ważną, że od trafnego ich wyboru i od starannego utrzymania w czystości, bezpośrednio zależnem bywa dobre darzenie się napojów.

Tadeusz Chrząszcz, w doskonałym swym podręczniku twierdzi, że **„jeżeli wino psuje się w piwnicy; jeżeli ulega chorobie; jeżeli nabiera szczególniejszego posmaku lub aromatu, to w stu wypadkach—przynajmniej dziewięćdziesiąt jest takich, w których wina leży w nieodpowiednim doborze beczek, względnie ich niedostatecznym odczyszczeniu".** To samo twierdzą inni autorzy jak: dr. Ciesielski, Kaz. Lewicki, Mutniański. Nacisk na dobór odpowiednich i czystych naczyń jest bardzo z ich strony słuszny, a przekonujemy się o tem codziennie z otrzymywanych listów czytelników Winiarstwa Domowego, skarżących się na psucie się win, hodowanych w beczkach. Dla tego też dla początkujących winiarzy i dla tych, którzy produkcję win ograniczają do ilości, potrzebnej dla domowego spożycia, **gorąco zalecamy naczynia szklane: gąsiory i butle.** Gąsiory, raz dokładnie wymyte ługiem sodowym letnim i następnie wysączone, będą zawsze najpewniejszym naczyniem tak dla fermentacji moszczów w izbie fermentacyjnej, jak i dla przechowania win w piwnicy. Po opróżnieniu, gąsior płucze się sodą, następnie czystą wodą i jest znowu gotowy do użytku. Daleko jednak gorzej bywa w tych wypadkach, gdy wytwórczość przechodzi granice domowego wyrobu i zmusza winiarza do zamiany szkła na naczynia drewniane. Tutaj wchodzi w grę beczka drewniana, trudna do rewizji jej wnętrza i jeszcze mozolniejsza do utrzymania w takiej idealnej czystości, jakiej sztuka winiarska wymaga. Z doświadczenia też własnego zmuszeni jesteśmy dać radę czytelnikom naszym, **iżby do użycia beczek w swych winiarniach przystępowali tylko od tej chwili, kiedy będą mieli pewność, że beczki u nich próżne stać nie będą, lecz zawsze napełnione winem.** Niema nic gorszego, jak pozostawienie beczki po winie na pewien czas nienapełnioną. Pod wpływem bakterji kwaśnych, pleśni i t. p., natychmiast

rozwijać się poczynają w jej wnętrzu szkodliwe przemiany w pozostałych resztkach wina i w mokrym drewnie klepek, rezultatem których bywa najczęściej pleśń lub zakwaszenie całego naczynia, czyniąc je raz na zawsze dla winiarni nieprzydatnym. Prawda, że nauka posiada już dzisiaj bardzo energiczne środki i sposoby odczyszczania beczek, lecz nikt nie może być pewnym, że przez wymycie tym lub innym środkiem chemicznym naczynie doprowadzi do należytego stanu czystości i wino w następstwie będzie w takiej beczce bezpieczne; 2) najczęściej bywa tak, że czyszczenie beczki kosztuje tyle czasu i wydatków na robotnika i chemikalja, że—jak przysłowie mówi—skóra za wyprawę niestarcza.

Z tych powodów radzimy, aby przechodzenie z używania naczyń szklanych do drewnianych następowało **przy krańcowej konieczności,** wtedy, gdy napojów wytwarzamy takie ilości, że wprowadzone do piwnicy beczki **nigdy pusto leżeć nie będą, lecz po każdym opróżnieniu natychmiast świeżym winem będą napełniane.** Rozumie się, że mowa tu jest o takich naczyniach, które opróżniliśmy z wina zdrowego gdyż **po winie, podejrzanym o jakąkolwiek chorobę, beczka musi być poddana b. gruntownemu oczyszczeniu i dezynfekcji środkami żrącymi.** Obok sztychu octowego, b. groźnym wrogiem winiarza jest również **pleśń,** która w naczyniach drewnianych gnieździ się niepomiernie i wymaga wielkiej czujności przy hodowli win w piwnicy i energicznej walki w celu niedopuszczenia jej zarodków do wina. Raz jednak zagnieżdżona w beczce, wciska się w niedostrzegalne dla oka szczeliny klepek i dla wydostania z takich skrytek niezmiernie bywa trudną. Biada wówczas winiarzowi, który do takiej beczki nieopatrznie młodego wina naleje, gdyż cały nalew w beczce takiej zapachu pleśni nabędzie, lub też—jeśli beczka była zakwaszoną sztychem octowym—na ocet skwaśnieje.

Z tych względów najdogodniej bywa, gdy dla winiarni nabędziemy beczki zupełnie nowe, zrobione z dobrej, suchej dębiny, na modłę antałów do piwa. Klepki i dna muszą być dostatecznie grube, aby uniknąć paczenia się drzewa. Beczkę, dostarczoną przez bednarza, poddać trzeba uprzednio wyparzeniu i oczyszczeniu, aby usunąć z wnętrza zapach dębu.

Najradykalniejszy sposób oczyszczenia jest **wyparzenie parą**, co da się łatwo dokonać tam, gdzie w pobliżu mamy kocioł parowy (browar, gorzelnia, fabryka i t. p.). Parować beczkę trzeba parokrotnie, a następnie płukać czystą wodą, poczem zabić szpunty. Jeżeli po 2—3 dniach beczka nie będzie dawała niemiłego drzewnego zapachu, a nalana w nią woda będzie odchodziła czysta, bez ciemnego zabarwienia, wówczas beczkę siarkujemy knotem siarkowym, płuczemy jeszcze raz wodą dokładnie i oddajemy do użytku. **Beczki nowe**, pomimo takiego starannego traktowania, **nie nadają się od razu dla win lepszych.** Początkowo użyte być mogą do win lekkich, poślednich. Po roku, gdy się przekonamy, że wino wyługowało już z klepek garbnik i cukier dębowy (saccharum qercus) możemy użyć takich naczyń, bez obawy, do zlewania win ciężkich na długie przechowanie. Beczki fermentacyjne, po opróżnieniu z płynów, należy wymyć sodą, rozpuszczoną w wodzie gorącej i następnie wysiarkować. Mutniański radzi przepłukać w dodatku spirytusowym roztworem 5% kwasu bornego, który zabezpiecza beczki od pleśni. Tak oczyszczone beczki zabijamy szpuntami i przechowujemy do chwili następnego użycia.

Naczynia zakwaszone, zapleśniałe, wogóle takie, co do których czystości mamy pewne obawy, należy myć sodą lub chlorkiem wapiennym, który przyrządza się w 1—2% roztworze (10—20 gr. na litr wody). Roztwór pozostaje w beczce dłuższy czas, poczem płucze się naczynie czystą wodą tak długo, aż zniknie zapach chloru.

Beczki po kapuście, ogórkach, piwie, occie, nie nadają się dla winiarni zupełnie i pod grozą zepsucia zlanego do nich wina, a nawet zakażenia całego zapasu win w piwnicy, użycia takich beczek w gospodarstwie piwnicznym zabraniamy.

Z Kruszwicy.

Szanowny Redaktorze! Jestem zachwycony ideją Pańską propagandy winiarstwa krajowego za pośrednictwem prasy. Na polu wytwórstwa win pracuję od 1902 roku. Przebywając pod zaborem rosyjskim na Ukrainie, marzyłem już zgórą 20 lat

temu nad wyszkoleniem się w sztuce winiarskiej, aby następnie przenieść się w kraje etnograficznie polskie i szerzyć na ziemi rodzinnej ideję podźwignięcia winiarstwa polskiego. Po ukończeniu szkoły rolniczo-ogrodniczej w Humaniu, w której — na oddziale przetworów owocowych — przeszedłem roczny kurs wykładów o winiarstwie owocowym, udałem się—dla dalszych studjów—na dwuletnie wyższe kursy winiarskie do Jałty na Krymie (Wysszije kursy winodielja pri impieratorskom Nikitskom sadie), zkąd zostałem zaproszony na kierownika-winiarza do winnic księżnej Gagarinej w Sturdzy (Besarabja), przyczem założyliśmy tam jednocześnie — w spółce z p. Czerwińskim —winiarnię owocową na Podolu. Wytwórnia ta prosperowała nam bardzo pomyślnie do 1918 roku i produkowała w ostatnich latach do 150,000 litrów win rocznie. Odłączywszy się z tej spółki, zorganizowałem własną winiarnię w Besarabji, którą—po dwóch latach produkcji—przeniosłem na stałe do Kruszwicy. Tutaj, pomimo ciężkich warunków, doprowadziłem produkcję win do 150,000 litrów rocznie, posiłkując się w pracy dwoma pomocnikami w osobach byłych wychowańców szkoły winiarskiej w Kiszyniowie. Pracujemy wszyscy trzej gorliwie, szerząc w praktyce ideję winiarską; Sz. Pan zaś zrobił duży krok naprzód, stwarzając placówkę propagandy prasowej. Największe poparcie w pracy Pańskiej winien okazać Związek Wytwórców win owocowych w Polsce, Warszawa, Aleje Jerozolimskie 47. W miarę potrzeby, możemy również ze swej strony pośpieszyć z pomocą fachową. Narazie zapisuję się chętnie na cztery egzemplarze „Winiarstwa" i proszę o łaskawe ogłoszenie na pół strony wedle załączonego tekstu. Zasyłając staropolskie „Szczęść Boże" w podjętej przez Pana ideowej pracy, życzę pełnego powodzenia.

Henryk Makowski
Kujawska Wytwórnia Win w Kruszwicy.

* * *

Od redakcji. Przesłane nam subsydjum na wydawnictwo nasze, oraz przedpłatę na 4 egzemplarze pisma, otrzymaliśmy i serdecznie dziękujemy. Jednocześnie prosimy usilnie o moralną pomoc w formie nadsyłania prac fachowych do pisma,

gdyż dotychczas otrzymujemy jedynie listy z utyskiwaniem na psucie się win, co dowodzi zbiorowej nieumiejętności traktowania przedmiotu w praktyce. Co do Związku Wytwórców win, to z ubolewaniem wyznajemy, że—pomimo wysyłki z naszej strony zeszytów okazowych—nikt się dotąd do nas z Warszawy nie odezwał. A zdaje się, że tam przecież wytrawnych winiarzy nie brak i mogliby w pracy naszej przyjść nam z pomocą. Cieszy nas niewymownie, że winiarnia Sz. Pana prosperuje pomyślnie. Półtorastatysięcy litrów wina rocznie, to sukces niemały, gdyż tyle wartości tego produktu pozostaje w kraju i w polskich rękach, a jednocześnie o tyle mniej wypiją rodacy żydowskich lur. Niechaj placówki takie—jak grzyby po deszczu — powstają w Polsce, a wówczas, gdy wina polskie płynąć poczną poza granice kraju, przestaniemy wyprzedaży cukru ze stratą dla angielskich świń i budzet państwowy inaczej wyglądać pocznie, niż dzisiaj. Chcielibyśmy dożyć tej szczęśliwej chwili, aby wina polskie w Wolnej Odrodzonej Polsce dobrobyt wskrzesiły, trzeźwość ustaliły i do zdrowia ludu polskiego przyczyniły się. To jednakże stworzyć się da zbiorową pracą, a nie wysiłkiem jednostek, do tego steranych wiekiem — jak my — i zniszczonych wojną wszechświatową. A więc do pracy, Koledzy Winiarze!

N. B. W ostatniej chwili otrzymaliśmy wiadomość, iż Kujawską Wytwórnię Win zwiedzała wycieczka studentów politechniki warszawskiej z prof. Iwanowskim na czele. Szczegóły tej wycieczki podamy w zeszycie noworocznym.

Od Administracji Wydawnictwa.

Szanownych Odbiorców naszego wydawnictwa, którzy dotychczas nie wnieśli przedpłaty za rok bieżący w sumie Zł. 4, upraszamy uprzejmie o niezwłoczne wyrównanie niedoborów.

Od Nowego Roku „Winiarstwo Domowe“ wysyłać będziemy tylko tym Odbiorcom naszym, którzy przynajmniej za kwartał przedpłatę uiszczą, lub też zażądają wysyłki pisma za pobraniem przedpłaty przez zaliczkę pocztową.

Odpowiedzi redakcji.

Dr. Myślicki, Bibljoteka w Nieświeżu. Sz. Doktór w liście swym nie zaznaczył, iż „Winiarstwo Dom." ma być przeznaczone dla zbiorów bibljotecznych i dla tego — przypuszczając, że żądanie pisma było ze strony prywatnej — wysłaliśmy przesyłkę za zaliczeniem, którą prosimy odesłać z powrotem, gdyż wysłaliśmy już inną przesyłkę z kompletem wyszłych egzemplarzy „Winiarstwa". W przyszłości pismo wysyłać będziemy bezpłatnie. Prosimy jednak o dokładny adres Biblioteki, dla zbiorów której wydawnictwo ma być dostarczane.

W-ny H. Makowski w Kruszwicy. Za łaskawe interesowanie się wydawnictwem naszym, powtórną już finansową pomoc i słowa zachęty do dalszej pracy, serdecznie dziękujemy. Nadesłaną korespondencję umieścimy w zeszycie noworocznym. Miodosytnictwo wysłaliśmy w tych dniach pocztą

Zakł. Druk.-Intr. B. Kazulak, Łódź, Al. Tad. Kościuszki 37.